

426-129

AU 172

48306

JA 0098058

JUN 1983

vac packed and sealed in bag
containing seasoning liq.

83-714056/29 D13 (D12) YAMA/03.12.81
YAMAOTO K *J5 8098-058-A
03.12.81-JP-194848 (10.06.83) A231-01/32
Instantly servable ready cooked fish - by processing fish and vacuum
packing and sealing in bag contg. seasoning liq.

D(2-A3)

C83-067855

Fresh fish (I) is processed and vacuum-packed and sealed in a bag (II) with a small amt. of seasoning liq. (III). The fish is served by boiling, as contained in the bag, in boiling water. Fish cooking labour, i.e. scaling, destuffing, etc., is eliminated. Seasoning liq. is economised. Extracts or nourishment of fish is retained.

Pref. (III) comprises soy source, sugar, spice, sweet sake, etc. Its amt. is Ca 35 cc per fish weighing 200-300 g. The amt. is less than that required conventionally. (II) is e.g. nylon-backed polyethylene bag. (I) is sardine, mackerel, etc. Fish may be frozen at -35 to -40 deg.C. On serving, it is boiled, in the bag, in boiling water for 10-20 min. (3pp)

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

⑨ 日本国特許庁 (JP)

⑩ 特許出願公開

⑫ 公開特許公報 (A)

昭58—98058

⑪ Int. Cl.³
A 23 L 1/325

識別記号

庁内整理番号
7110—4B

⑬ 公開 昭和58年(1983)6月10日

発明の数 1
審査請求 有

(全 3 頁)

⑭ 即席煮魚の素

⑮ 特 願 昭56—194848

⑯ 出 願 昭56(1981)12月3日

⑰ 発 明 者 山本完治

三重県度会郡小俣町湯田1606—

⑱ 出 願 人 山本完治

三重県度会郡小俣町湯田1606—

⑲ 代 理 人 弁理士 岡賢美

明 細 書

1. 発明の名称

即席煮魚の素

2. 特許請求の範囲

(1) 食用に供されるように整形加工した生鮮魚が、少量の調味液とともに耐熱性袋体に真空脱気して密封されており、前記袋体の熱湯加熱によって、直ちに食用できるようにしたことを特徴とする即席煮魚の素。

3. 発明の詳細な説明

本発明は、魚類を即席に調理し、美味にして栄養価に富む煮魚を簡易に得ることができる新規の「即席煮魚の素」に関するものである。

従来、食用魚類を多量の調味液によって煮込み、所謂煮魚として食用する方法が広く一般に用いられている。しかし、調味液を鍋類に入れて所要の魚肉を浸漬し、煮込み加工する為、その調味液は相当多量になることが避けられない。従って、煮込み時に、魚肉に含有されている脂肪、ビタミン等の魚肉特有の肉液、すなわち魚肉のエキスを分

多量の調味液に放散されるので、料理された煮魚は特有の風味を損い、かつ栄養価を著しく低減する等の難点がある。

一方、前記の煮魚料理は、対象魚類を食用に供せられるよう、骨、鱗等の不要物を除いて所要形状に整形する予備加工が必要であり、また調味液の味つけは重要な要件となるので、料理に時間と経費を必要として面倒であり、例えば自炊学生等が自から調理して煮魚を得ることは通常困難なことが多い。

本発明は以上の実情からなされたもので、単に熱湯に浸漬し所要時間加熱するのみで、簡易かつ迅速に美味な煮魚を得ることができる「即席煮魚の素」を提供する。

即ち本発明は、直ちに食用に供することができるよう整形した生鮮魚を、少量の調味液と共に耐熱性袋体に真空脱気して封入した構成を要旨とする。

以下本発明一実施例の製法および用法を引用して詳しく説明する。まず、一実施例を示す第1、

2図を参照して、本発明に係る「即席煮魚の素」1は、例えば、いわし、さば、かわはぎ、たちうお等の一般的な食用魚が生鮮状態のまま使用される。そして頭部、骨および鱗等の不要物が取り除かれ、直ちに食用に供することができるよう所要の大きさ、形に整形された形態の単位魚肉2に、しょう油、砂糖、しょうが等の香辛料、みりん、その他化学調味料等を適量に混合して味付けした少量の混合調味液8を添え、単位魚肉2の外周を浸すようにして単一の袋体4に封入し、真空脱気して密封されており、混合調味液8は後述する食用の際の加熱によって同封された単位魚肉2に味付けが施され得る最小限の量のみが封入されている。即ち、一実施例における具体例は単一の袋体4に封入される単位魚肉：200g～800gに対して混合調味液：約8500gが添加されており、魚肉単位量当りの調味液量は極めて少量である。一方袋体4は、例えばポリエチレンとナイロンの薄膜を張り合せて耐熱性を付与した透明樹脂袋が用いられ、熱湯加熱に充分に耐用し得るよう考慮

味液は効果的に魚肉内部へ含浸されると共に、魚肉特有のエキスの放散が大きく抑止される。そして、僅かに放散されたエキ스는調味液と混合して魚肉に作用するので魚肉特有の風味を豊かに有し、かつ栄養価に富む煮魚を提供することができる。

本発明一実施例と従来方法との調味液量の対比は以下の通りであって顕著な相違がある。即ち、約20000の調味液を必要とした従来方法の「かわはぎ」煮込みに対して、本発明品は同量の「かわはぎ」の単位魚肉に約8000の調味液を封入したのみで、極めて美味な煮魚を得ることができた。従って、本発明品は所要調味液を従来の約 $\frac{1}{2}$ に減減させると共に、従来残った調味液に含まれて廃棄されていた魚肉栄養分を、魚肉そのものに温存させるので、水産食用資源の有効活用に参加する効果がある。

一方、本発明品は男女および年齢層、または料理経験を問わず何人も市場から自由に入手し、希望する時に、希望する魚種の煮魚を極めて簡易か

されており、封入された単位魚肉2および混合調味液8は加熱時の気体膨張による膨出作用、ならびに単位魚肉2等の封入物の酸化を防止するため真空脱気して完全密封されている。

以上の構成からなる「即席煮魚の素」1は、 $-85^{\circ}\text{C} \sim -40^{\circ}\text{C}$ の冷凍室において完全凍結され、市場に送り出される。そして、需要者は、自己の好みに応じた魚種の「即席煮魚の素」を自由に入手し、鍋頭に水を入れて袋体4をそのまま投入し、湯を沸騰させて概ね10分～20分（魚種によって異なり、例えばいわし：約10分、太目のさば：約20分）加熱して引き上げる。そして袋体4を開封して単位魚肉2を食器に盛り付けし直ちに食用に供される。なお需要者は入手後の鮮度維持のため、例えば冷凍室に使用時まで保管しておくことが好ましい。

以上のように、本発明に係る「即席煮魚の素」は、前記の凍結処理によって鮮度は維持されており、制限された少量の調味液のみが真空脱気された袋体内において魚肉と共に加熱されるため、調

味迅速に得ることができるので、例えば一般家庭用あるいは自炊学生用等に最も適し、即席料理が好まれる近代食生活の嗜好を満たすと共に、一般需要者の食生活をより豊かにする有用な効果がある。

なお、本発明は前記の実施例のみでなく、魚種は食用となる海水魚淡水魚すべてが対象となるものである。そして需要者の用途、好みに応じて、単位魚肉は随時増減して袋体に密封することが可能であり、同封する調味液も魚肉量に比例して調整される。また調味液は、例えば甘口、辛口等の味付けに調整し、需要者の多様な嗜好に対応させて煮魚の多様化を図ることができる。

4. 図面の簡単な説明

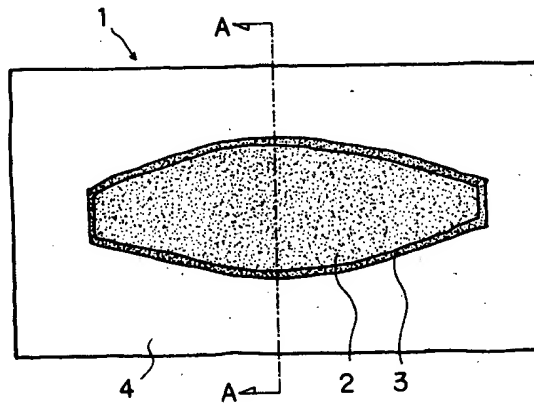
第1図：本発明一実施例の平面図、第2図：第1図のA-A断面図、

符号、1：即席煮魚の素、2：単位魚肉、8：混合調味液、4：袋体

特許出願人
代理人弁理士

山 本 完 治
岡 賢 美

第 1 図



第 2 図

